



Kumpir mit Couscous

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

| | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|----------------|
| 2 | große Kartoffeln (mehlig kochend) | etwas | Olivenöl |
| 150 g | Rotkraut (frisch) | 2 TL | Zucker |
| 1 TL | Salz | etwas | Zitronensaft |
| 1 - 2 EL | Olivenöl | 1/4 Bund | Minze |
| etwas | Butter | 100 g | Schafskäse |
| 4 EL | türkischer Joghurt | | Salz & Pfeffer |

Zubereitung

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Öl einpinseln und in Alufolie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für rund 1 Stunde garen.

Das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Salz, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft zugeben, gut vermengen und durchziehen lassen.

Den Couscous mit heißem Wasser übergießen. Tomatenmark dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen. Nach dem Abkühlen die gehackte Minze dazugeben.

Die fertige Ofenkartoffel halb aufschneiden. Das Kartoffelinnere mit der Gabel auflockern und Butter darauf geben und vorsichtig vermischen. Nun die Kartoffel mit dem Rotkraut und Couscous füllen. Den in Würfel geschnittenen Schafskäse darüber geben und mit einem Klecks Joghurt garnieren.